



Tazón de Hawaii

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pollo, cortado en cubos	6 lbs 4 oz	

Preparación

1. Para la marinada, mezcle el jugo de piña con la salsa de soja.
2. Marine el pollo toda la noche con la mitad de la marinada. Guarde la marinada restante para el paso 5.
3. Hornee el pollo a 350°F hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 165°F.
4. Hierva el agua (4 tazas para 6 porciones, 34 tazas para 50 porciones) y agregue la quinua (2 tazas para 6 porciones, 17 tazas para 50 porciones). Cocínelo por 15 minutos.
5. Combine la quinua cocinada, los cebollines verdes, zanahorias y el resto de la marinada que sobro del paso 1.

6. Sirva 1 taza de la mezcla de quinua y cúbrala con 2 oz de pollo.

Origen: Faye Wright Elementary (Recipes for Healthy Kids Competition)